

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003234 del 11/05/2021
(Entrata)



Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"S. Savioli" Riccione



DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)
CLASSE V San Patrignano

Anno scolastico 2020/2021
Coordinatore Prof.re Raffaele Musolino

Istituto Professionale di Stato Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“S. Savioli ” Riccione

Prot. N°

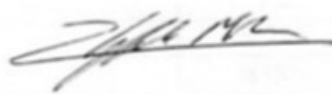
Alla c.a.
del Dirigente Scolastico
Dott. Luciano Antonelli
I.P.S.S.E.O.A. “S.Savioli”
Riccione

Oggetto: Consegna documento della classe articolata 5° San
Patrignano -Enogastronomia Sala Vendita, Cucina-

In data 15 Maggio 2021, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il
Consiglio di classe 5° San Patrignano, Enogastronomia-Sala Vendita e
Cucina, consegna il documento finale in copia cartacea e formato pdf.

Il coordinatore

Prof.re Raffaele Musolino



Parte I Contesto Storico e Curricolo Composizione classe Continuità Inclusività Attività didattica	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 5
	PECUP	Pag. 6
	Piano orario	Pag. 8
	Composizione c.d.c. con variazione c.d.c. nel triennio	Pag. 9
	Profilo classe	Pag. 10
	Attività nell'ambito educazione civica	Pag. 12-13
	Attività extracurricolari (ex Asl)	Pag. 14
Parte II Percorsi formativi disciplinari	Italiano	Pag. 16-19
	Storia	Pag. 19-21
	Scienza e Cultura dell'alimentazione	Pag. 22-25
	Laboratorio Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag. 26-30
	Laboratorio Enogastronomia settore di Cucina	Pag. 31-36
	D.T.A. Diritto e Tecnica Amministrativa	Pag. 37-39
	Matematica	Pag. 40-42
	Lingua e cultura straniera Inglese	Pag. 43-45
	Lingua e cultura straniera 2° Lingua Francese	Pag. 46-48
Parte III Criteri e strumenti di valutazione	Verifiche e criteri di valutazioni	Pag. 50
	Crediti scolastici convertiti	Pag. 51
	Elaborato assegnato agli alunni	Pag. 52
	Griglia di valutazione per il colloquio orale	Pag. 53
	Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati per gli alunni con DSA.	Pag. 54

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni '60' e '70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

VALORI E FINALITÀ'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore. La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;
- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza;
- **Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo;
- **Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;
- **Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;
- **Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di auto-realizzazione e di crescita del benessere sociale;
- **Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale E Professionale** in uscita degli studenti della secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.

Obiettivi Generali

Il **Tecnico dei Servizi di Enogastronomia con specializzazione di sala e vendita** è il responsabile delle attività di enogastronomia nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia della struttura in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi e dovrà inoltre essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e all'organizzazione dei servizi di sala.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il **Tecnico dei Servizi di Enogastronomia Settore Cucina**, deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia degli alimenti, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infortunistica e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

Piano Orario

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

	Classe III/IV	Classe V	
Area comune			
Italiano*	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	Scritto/Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua e cultura straniera Inglese*	3	3	Scritto/orale
<i>Totale</i>	12	12	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III/IV	Classe V	
Dir. Amm. Dell'Impresa Turistica*	3	3	Scritto/orale
2° Lingua e cultura straniera Francese	2	2	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	5	Scritto/orale/pratico
Laboratorio Enog. Sala/vend*	5	4	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	18	17	

*Sono state dedicate ore curricolari fra le materie, all'argomento educazione civica, si rimanda a pagina 12-13.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe:

Cognome e nome dei docenti	Materia di insegnamento
Musolino Raffaele	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Sala e Vendita
Morri Andrea	Matematica e Informatica
Cervone Paolo	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
Mengucci Luigino	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Falascioni Luca	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Cucina
Del Baldo Daniela	Inglese
Pargolo Terranova Giuseppe	Italiano/Storia
Corvino Oriana	Francese

Variazioni nella composizione del Consiglio di classe dal terzo/quarto al quinto anno:

3/4 ° San Patrignano

Cognome e nome dei docenti	Materia di insegnamento
Buffone Giorgio Adriano	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Sala e Vendita
Stanca Mariangela	Matematica e Informatica
Passini Elena	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
Mazzoli Luana	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Lunardini Cristina	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Cucina
Cicconetti Carla	Inglese
Matteini Nicola	Italiano/Storia
Esposito Marianna	Francese

5° San Patrignano

Cognome e nome dei docenti	Materia di insegnamento
Musolino Raffaele	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Sala e Vendita
Morri Andrea	Matematica e Informatica
Cervone Paolo	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
Mengucci Luigino	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Falascioni Luca	Labor. Serv. Enogastronomici Set. Cucina
Del Baldo Daniela	Inglese
Pargolo Terranova Giuseppe	Italiano/Storia
Corvino Oriana	Francese

Profilo della Classe

COMPOSIZIONE

La classe 5° San Patrignano a indirizzo articolato di “Servizi Enogastronomici Settore Sala-Vendita e Servizi Enogastronomici Settore Cucina”, è composta da 16 alunni, 9 maschi e 7 femmine; l'alunna (M.G.) ha interrotto la frequenza in data 08-02-2021.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura alla comunicazione e da un sereno confronto. La classe attualmente è formata da ragazzi che, sul piano umano, hanno raggiunto un soddisfacente livello di crescita e di maturazione: le esperienze condivise hanno rafforzato i legami tra gli alunni, oltre gli atteggiamenti di collaborazione e di accoglienza. In questa classe è presente un alunno DSA (P.L.E.) si è predisposto l'apposito PDP. L'intero gruppo classe è stato considerato con Bisogni Educativi Speciali.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO

Il percorso di studi attuato all'interno della comunità di San Patrignano, prevede l'attivazione del secondo periodo dei corsi di secondo livello (ex classi 3° e 4°) da fruire in un anno scolastico e di un terzo periodo corrispondente alla classe quinta.

Tale impostazione è regolamentata dagli accordi stipulati tra la comunità e l'USR dell' Emilia – Romagna, ed è finalizzata ad offrire ai ragazzi che si sono impegnati per ricostruire il proprio percorso di vita, la possibilità di un reinserimento nella società meno difficoltoso anche grazie alla spendibilità di un titolo di studio ad alto profilo professionale. In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'obiettivo di concludere efficacemente il percorso di studi che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per quasi tutti gli allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e quindi conseguente calo soprattutto per quanto riguarda l'attenzione, a causa della situazione pandemica e delle restrizioni nazionali e regionali, si segnala che le attività laboratoriali sono state sospese e di conseguenza, conseguito un rallentamento pratico, ma non teorico fornito attraverso la DDI.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

Come frequentemente accade, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee in relazione all'impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche e alla frequenza scolastica, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità.

Nel primo periodo didattico la classe si è dimostrata in generale corretta nei confronti dei docenti, attenta e partecipativa alle lezioni proposte.

Con la circolare n. 107 del 29 Ottobre 2020 è stata comunicata la sospensione delle attività didattiche del Centro Studi di San Patrignano.

A seguito di tale sospensione si segnala un deciso rallentamento della programmazione disciplinare. Tutti i docenti del consiglio di classe concordano nel rivelare delle differenze, tra gli alunni, per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l'impegno e la predisposizione nelle varie materie. Sono, altresì, concordi nel ritenere che gli alunni hanno mostrato, fin dall'inizio un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con gli insegnanti e con i metodi di didattica e verifica proposti. A questo proposito, gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze di questo particolare tipo di utenza e anche la didattica è sempre stata orientata a tener alto l'interesse degli alunni, privilegiando il dialogo e la comunicazione; in questi contesti è preferibile rinunciare a parte (non essenziale ovviamente) dei contenuti o dedicarvi meno tempo, per favorire una didattica inclusiva ed in linea con il percorso di recupero e reinserimento in società.

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi disciplinari, emerge una situazione nella quale alcuni alunni hanno acquisito le competenze di base delle varie discipline raggiungendo un livello di profitto complessivamente sufficiente, mentre altri hanno evidenziato abilità e conoscenze più approfondite e quindi un grado di profitto buono e talvolta anche ottimo, in specifiche discipline. Il recupero degli argomenti nelle varie discipline è stato svolto in itinere. Il comportamento e il rispetto delle regole sono stati, nel complesso, molto buoni.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbe difficoltà causate dall'impegno non sempre costante, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni e nonostante i numerosi impegni a cui le classi quinte sono state chiamate quest'anno. Per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti. Durante il lockdown i docenti hanno utilizzato la DDI. Per una descrizione dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda all'apposita tabella in calce ai programmi finali delle singole discipline.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi e riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite. Per i ragazzi con DSA sono stati concesso strumenti compensativi e dispensativi così come espresso nei relativi PDP depositati in Segreteria Didattica.

Interventi di recupero

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie, tranne per le discipline di Francese, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Matematica sono stati dedicate delle ore di potenziamento nel secondo quadrimestre.

PERCORSI E PROGETTI NELL' AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA** - Nuclei di apprendimento fondamentali di **CLASSE QUINTA**

1. COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ

Contenuti	Trasversalità disciplinare	Obiettivi di apprendimento	Prerequisiti
		Conoscenze	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-139 • Lo Statuto Albertino e la Costituzione • La divisione dei poteri • Le autonomie regionali e locali <p>D.P.C.M.</p> <p>D.P.C.M.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • Lingue straniere <p style="text-align: center;">oppure</p> <p>Discipline afferenti alle aree:</p> <ul style="list-style-type: none"> • linguistica • storico-sociale • artistico-espressiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Confronto tra lo Statuto Albertino e la Costituzione riguardo le tematiche più significative • Matrici politiche ispiratrici della Costituzione • Analisi della Parte II della Costituzione (artt. 55-139) • Genesi della tripartizione dei poteri e loro funzionamento attuale • Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano • Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati • L'iter legislativo • Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni • Il Governo: struttura e funzioni • Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni • La Magistratura e il sistema giudiziario italiano • La revisione costituzionale (artt. 138-139) • Le autonomie regionali e locali: i principi dell'autonomia, del decentramento e della sussidiarietà • Le Regioni a Statuto ordinario e speciale • Gli organi principali delle Regioni e le loro funzioni • I Comuni: struttura, funzioni e ruolo del Sindaco 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione • Comprendere la natura compromissoria della Costituzione • Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi • Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano • Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica • Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in part. del Presidente del Consiglio • Comprendere i compiti fondamentali della Magistratura • Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo • Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale • Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune • Sviluppare la cittadinanza attiva • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica

2. AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE

Contenuti	Trasversalità disciplinare	Obiettivi di apprendimento	
<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 a discrezione del CdC • Educazione alla legalità: la criminalità organizzata [oppure con riferimento all'Agenda 2030] 	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • Lingue straniere • Religione <p style="text-align: center;">oppure</p> <p style="text-align: center;">Discipline afferenti alle aree:</p> <ul style="list-style-type: none"> • linguistica • storico-sociale • artistico-espressiva 	Conoscenze	Competenze
		<ul style="list-style-type: none"> • La legalità • Storia della mafia e sue caratteristiche • Le principali organizzazioni mafiose in Italia • Ruoli, funzioni e compiti dello Stato e delle Forze dell'Ordine nella lotta alla criminalità • La nascita dell'art. 416 bis • La lotta alla mafia in Italia: le figure di Paolo Borsellino e Giovanni Falcone • L'Associazione Libera e la riconversione dei beni sequestrati alla mafia • L'ecomafia e la Terra dei fuochi 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile • Comprendere le origini della mafia e il suo <i>modus operandi</i> • Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia • Favorire il contrasto a fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata • Sviluppare la cittadinanza attiva • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica

3. CITTADINANZA DIGITALE

Contenuti	Trasversalità disciplinare	Obiettivi di apprendimento	
<ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione in Rete • Educazione all'informazione • Informazione e disinformazione in Rete • I <i>Cybercrimes</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingue straniere • Matematica <p style="text-align: center;">oppure</p> <p style="text-align: center;">Discipline afferenti alle aree:</p> <ul style="list-style-type: none"> • linguistica • tecnico-scientifica 	Conoscenze	Competenze
		<ul style="list-style-type: none"> • Le principali forme di comunicazione in Rete • Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause • <i>Debunking e fact checking</i> • I principali reati informatici: furto d'identità digitale, <i>phishing</i>, cyberterrorismo • La <i>cybersecurity</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e analizzare le <i>fake news</i> in Rete, anche tramite la valutazione della qualità delle fonti • Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali • Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri • Conoscere i principali reati informatici e le norme di protezione • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Tutti gli alunni della Comunità, sono impegnati quotidianamente nello svolgimento di diverse mansioni all'interno dei vari settori.

Gli allievi prestano servizio presso il ristorante "Vite" e la pizzeria della Comunità "Sp.accio". Quindi, come previsto dagli accordi, gli studenti effettuano il percorso di alternanza scuola-lavoro e stage formativo all'interno della Comunità, essendo ente accreditato. Tutta la documentazione è stata consegnata presso l'ufficio didattico dell'istituto.

ATTIVITÀ PER TUTTA LA CLASSE

Uscita didattica all'interno della Comunità i docenti di Laboratorio di Enogastronomia Cucina/ Sala e Vendita.

L'intero gruppo classe ha visitato la cantina il panificio e caseificio, alla scoperta di tutte le fasi di produzione dei prodotti della Comunità, collegando tale attività alla didattica di laboratorio.

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V San Patrignano
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: ITALIANO/STORIA
Prof. GIUSEPPE PARGOLO TERRANOVA
RELAZIONE SULLA CLASSE

La provenienza territoriale è molto variegata ma gli allievi vivono tutti all’interno della Comunità che li ospita. Si registra anche la presenza di alcuni studenti di origine straniera ma comunque ben integrati nel gruppo classe e nella Comunità. Dal punto di vista didattico la classe è stata assegnata al sottoscritto dall’anno in corso.

Il percorso scolastico all’interno della Comunità mira a qualificare giovani e adulti, ma le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare, di fatto, con ragazzi BES, inseriti in un percorso più ampio, di recupero e valorizzazione della persona.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa e si è perduta la consuetudine allo studio, altri presentano invece delle lacune di base pregresse. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro, impegni vari, poca propensione allo studio o di altra natura. Ciò nonostante, l’impegno e l’attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe, sono stati molto apprezzabili. La partecipazione e l’interesse per i programmi proposti possono definirsi discreti, anche se nel primo periodo dell’anno scolastico erano mediamente più attivi e partecipi.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un buon profitto, mentre per i singoli alunni il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base, tuttavia non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso la consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale,

dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto anche della situazione generale di emergenza in cui tutti ci siamo ritrovati, la produzione scritta è stata svolta in maniera minima e limitata, rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, ma poi non è stato possibile completare e definire questo modulo. In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di essere alunni stranieri o non essere abituati ad organizzare lo sviluppo del testo in maniera metodica.

Anche il **programma di Storia** è stato suddiviso in moduli; gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione e sono stati poi approfonditi attraverso discussioni in classe, attualizzazioni degli argomenti e dei periodi storici trattati, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla versione digitale del libro.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: **Letteratura Viva**, di M. Sambugar e G. Salà, vol. 3. La Nuova Italia

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
La crisi di fine Ottocento	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Il contesto storico-culturale - Il Decadentismo - La poesia moderna - I poeti maledetti
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Il romanzo decadente e psicologico	Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.	Gabriele D'Annunzio - La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte - Estetismo e Superomismo - <i>Il piacere</i> Italo Svevo - Vita e Poetica dell'autore - I modelli, la struttura e i contenuti - <i>La coscienza di Zeno</i> Luigi Pirandello - La vita e le opere

<p>Confronto fra autori</p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La poetica - Vita e Forma - <i>Il fu Mattia Pascal</i> - <i>L'umorismo</i> - <i>Uno, nessuno, centomila</i> - <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> <p>L'inetto di Pirandello e di Svevo: differenze e somiglianze</p>
<p>Modulo 3</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>La poesia italiana del Novecento</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Identificare relazioni tra i</p>	<p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita e opere principali - Il pensiero e la poetica - Temi, motivi e simboli - La poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (Temporale, Il lampo, Il Tuono, X Agosto, L'assiuolo, Novembre) <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>La vita e le opere</p> <ul style="list-style-type: none"> - La poetica - Il porto sepolto - <i>I fiumi</i> - Fratelli - Veglia - San Martino del Carso - Soldati - Mattina <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita e opere principali - La poetica - Il male di vivere e il Varco - <i>Non chiederci la parola</i> (- <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> (da <i>Satura</i>) <p>Montale, D'Annunzio, Ungaretti, Pascoli:</p>

Confronto fra autori	principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	il ruolo del poeta nel mondo.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Produzione scritta	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali e dei destinatari. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.	Orale e scritta in presenza; tendenzialmente orale in remoto.	Profitto ed impegno individuale. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.

PROGRAMMA SVOLTO di STORIA

Testo in adozione: La nostra avventura, di G De Vecchi e G. Giovannetti, vol. 3. Pearson

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Dalla società di massa alla Prima Guerra mondiale	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo industriale e società di massa - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
L'età dei totalitarismi	<p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Dopoguerra - Dal "Biennio rosso" al regime fascista - La Germania dal "Trattato di Versailles" al regime nazista - Stalin e lo stalinismo in Russia - sintesi
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
La Seconda Guerra mondiale	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	<p>Le cause della Seconda Guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dinamiche del conflitto - Resistenza e Liberazione in Italia - La conclusione del conflitto
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Il mondo diviso: dalla Guerra fredda alla distensione	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici.	<p>L'Italia repubblicana e il suo ordinamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guerra fredda e distensione - L'Italia negli anni del "miracolo economico"

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.	Orale e scritta in presenza; tendenzialmente orale in remoto.	Profitto ed impegno individuale. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.

Riccione,15/05/2021

Prof. G. P. Terranova



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V[^] San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE
Prof. LUIGINO MENGUCCI

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ciascun alunno, ha mostrato un generale interesse per la materia.

Tale interesse è stato testimoniato dalle numerose occasioni di confronto e di approfondimento su specifici argomenti affrontati nel corso dell’anno e da una frequenza alle lezioni relativamente costante durante tutto l’anno scolastico.

Nel corso delle lezioni, gli studenti hanno portato il loro contributo, anche mediante esperienze personali, vissute nei vari settori produttivi e nei diversi ambiti ristorativi della Comunità. Tali esperienze si sono dimostrate molto utili per un confronto reciproco e un migliore apprendimento degli argomenti sviluppati in classe.

Ciò nonostante, alcuni alunni hanno avuto oggettive difficoltà di base, pur mostrando sempre impegno e partecipazione alle attività didattiche. In classe sono, altresì, presenti diversi casi di alunni che hanno reso necessari interventi mirati di supporto per DSA e BES, per i quali sono stati predisposti specifici percorsi didattici, inseriti in appositi PDP. L'anno scolastico, caratterizzato dal frequente ricorso alla didattica a distanza, per le note vicende legate all'emergenza COVID 19, ha ulteriormente condizionato lo svolgimento della programmazione didattica disciplinare e l'apprendimento, soprattutto per gli alunni con maggiori difficoltà.

Il docente, consapevole di questa situazione, ha talvolta rallentato la programmazione per effettuare interventi di recupero in itinere, con l'intento di favorire l'apprendimento degli alunni più in difficoltà. Gli studenti sono stati stimolati anche attraverso lo svolgimento di esercitazioni basate sulla compilazione di “schede di approfondimento e di ripasso” al termine dei singoli moduli del programma svolto.

Le verifiche delle attività svolte hanno assunto una scansione periodica, dettata dalle esigenze e dagli impegni della classe nel corso dell'anno, dagli argomenti di volta in volta trattati e dalle necessità di verificare il livello di apprendimento dei singoli e di tutto il gruppo classe. Nel valutare i singoli alunni, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

- raggiungimento degli obiettivi formativi specifici della disciplina, articolata per moduli
- esito delle prove di verifica, scritte e orali
- frequenza, partecipazione e interesse per le lezioni

La classe, nel suo insieme, ha dimostrato un buon interesse per la materia e il docente ha voluto sempre instaurare buone relazioni con i singoli alunni, cercando in ogni circostanza di favorire anche i rapporti interpersonali fra di loro.

Il clima positivo, generato in classe, ha consentito lo svolgimento delle lezioni in modo leale, proficuo e interattivo e la verifica costante del livello di apprendimento e comprensione degli argomenti trattati.

A tal fine, accanto alle verifiche orali, sono state predisposte verifiche scritte, utilizzando test di esercitazione, quesiti a scelta multipla e a risposta aperta.

Naturalmente, considerata l'eterogeneità della classe, già evidenziata in precedenza, la partecipazione alle attività didattiche è risultata diversa da alunno a alunno.

Un gruppo di alunni ha partecipato alle lezioni attivamente, mostrando sempre attenzione e interesse per gli argomenti trattati e, cercando un costante contatto con l'insegnante, ha migliorato le proprie conoscenze sulla materia.

Altri alunni hanno partecipato con minor interesse alle lezioni e, mostrando incertezze e carenze nell'apprendimento, hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi minimi richiesti per la disciplina. Considerata la specificità di una materia di indirizzo, quale scienze dell'alimentazione, e la particolarità del percorso scolastico riservato agli adulti, le lezioni, molto spesso dialogate, sono state sempre accompagnate da riferimenti a situazioni e circostanze reali, che potessero avere riscontri pratici nel comportamento e nelle scelte quotidiane di consumo.

Durante la Didattica a distanza, attivata nei periodi dell'emergenza Covid-19, si è dimostrato prezioso il contatto con il Centro Studi di San Patrignano, per trasmettere alla classe schemi riassuntivi, mappe concettuali e materiale di studio e approfondimento sugli argomenti trattati durante le lezioni. All'inizio dell'anno scolastico, sono stati ripresi alcuni argomenti del quarto anno, svolti in modo frammentario nel corso del 2020, durante l'emergenza Covid 19, e propedeutici allo svolgimento della programmazione del quinto anno.

Terminato il primo quadrimestre, la programmazione didattica disciplinare è stata rallentata, per attuare interventi di recupero degli apprendimenti rivolti agli alunni con maggiori difficoltà, per consentire loro di colmare le lacune pregresse.

Le verifiche, sia scritte che orali, e le lezioni dialogate hanno consentito l'accertamento degli obiettivi prefissati, che hanno raggiunto livelli di piena sufficienza per la maggior parte della classe e livelli discreti, buoni o addirittura eccellenti, per alcuni alunni, premiati per il loro costante impegno e interesse per la materia.

L'insegnante ha cercato di instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia con gli studenti, verificando però costantemente la comprensione degli argomenti trattati.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione - Luca La Fauci - ed. Markes;
(ulteriore materiale è stato fornito dal docente, tratto da altri testi o riviste di settore)

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: DIETOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> -conoscere i principi della bioenergetica -saper interpretare e applicare le indicazioni dei LARN -saper interpretare e applicare le raccomandazioni contenute nelle Linee Guida INRAN per una sana alimentazione italiana -conoscere i principi della dieta equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche -essere in grado di utilizzare il linguaggio 	<ul style="list-style-type: none"> -dietologia, bioenergetica e peso teorico - metabolismo e bioenergetica: l'ATP, l'energia degli alimenti e la misurazione. Il fabbisogno energetico: composizione e calcolo. Il peso corporeo: valutazione

	specifico	secondo l'IMC - dietologia e alimentazione equilibrata - gli standard nutrizionali (LARN). Alimentazione equilibrata: la distribuzione dell'energia e dei nutrienti . Le linee guida dell'INRAN -dieta per fasce d'età e principali tipologie dietetiche
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: DIETOTERAPIA	<ul style="list-style-type: none"> -saper mettere in relazione gli squilibri alimentari con determinate patologie -conoscere il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali -essere in grado di formulare menu funzionali alle esigenze della clientela -saper affrontare le problematiche relative alle allergie e intolleranze alimentari - saper correlare gli stili di vitae e le abitudini alimentari con le malattie del benessere -essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico 	<ul style="list-style-type: none"> -le principali patologie di origine alimentare, classificazione, indicazioni dietetiche -alimentazione e tumori: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e antitumorali -indicazioni dietetiche per il consumo delle bevande alcoliche -le reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze alimentari
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Titolo: IGIENE E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti -conoscere le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi -praticare una corretta prassi igienica sulla base del sistema HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - igiene degli alimenti, sicurezza alimentare e contaminazione degli alimenti. - igiene e malattie trasmesse dagli

	-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti -essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico	alimenti - igiene, prevenzione igienico sanitaria e qualità degli alimenti
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE NUOVE TENDENZE DI CONSUMO	- conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari -saper individuare i nuovi prodotti alimentari ed essere in grado di leggere e interpretare le loro etichette - saper utilizzare correttamente la terminologia specifica	-nuove tendenze di consumo -nuovi prodotti alimentari alimenti integrali, light, arricchiti e funzionali (prebiotici e probiotici), novel food ,convenience food
METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA
-lezione dialogata -confronto guidato finalizzato alla costruzione e alla risoluzione di problemi (problem solving) -lezione frontale -videolezione in didattica a distanza	-Libro di testo: “Scienza e cultura dell'alimentazione” - Luca La Fauci – ed. Markes -schemi, mappe concettuali -altra documentazione fornita dal docente attraverso Google Classroom -audiovisivi	-esercitazioni -esposizione orale dei contenuti -prove scritte -conversazioni - dibattiti

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luigino Mengucci



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V° San Patrignano

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-
Prof. Musolino Raffaele

RELAZIONE SULLA CLASSE

Nella classe 5° San Patrignano ove sono state effettuate n. 4 ore settimanali, si sono svolte lezioni pratiche e teoriche. La provenienza degli allievi è variegata in termini di estrazione sociale-culturale e per capacità di apprendimento e parallelamente allo studio hanno svolto attività lavorative in settori della comunità che li ospita. Occorre puntualizzare che la classe eterogenea, dal punto di vista della disciplina, in considerazione dell’età degli studenti, ha evidenziato però un comportamento sempre adeguato. Gli alunni sono risultati partecipi al dialogo educativo pur avendo avuto periodi di discontinuità/difficoltà causa alcune settimane in DID.

Le verifiche (orali e/o scritte) le quali hanno avuto cadenza quadrimestrale sono state integrate da frequenti prove pratiche, evidenziando inoltre la puntualità nelle consegne.

Per gli alunni in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con i diretti interessati, facendo riferimento ai relativi Piani Personalizzati.

L’attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, le lezioni sono state organizzate adottando le seguenti modalità:

-lezioni teoriche.

-lezioni pratiche dimostrative e professionali con l’utilizzo dei laboratori didattici mediante coinvolgimento degli alunni.

-lezioni in DID in periodi alterni (causa emergenza sanitaria Covid19)

-tecnica del lavoro di gruppo e del lavoro individuale.

-lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto.

-lezioni di verifica con prove scritte, parte delle verifiche sono state di carattere pratico e improntate sulla valutazione delle abilità e delle competenze acquisite dagli allievi.

Per alcuni argomenti sono state sviluppate, integrazioni mediante l’uso di strumenti multimediali e audiovisivi con proiezioni in aula LIM/TV. Per l’ampia tematica del vino è stato fornito agli allievi quale integrazione, materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntiva, attraverso fotocopie e slide.

I moduli didattici, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico, sono stati svolti completamente, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo, causa emergenza sanitaria Covid19, in alcuni periodi non è stato possibile svolgere attività in presenza, usufruendo così dei laboratori didattici. Nel periodo di fine Aprile gli alunni hanno partecipato ad esperienza didattica “reale”, visitando le linee di produzione dei prodotti alimentari (della filiera alimentare dei marchi DOP e slow food) all’interno della Comunità di San Patrignano, evento formativo di gran impatto per il loro profilo professionale.

LABORATORIO DI SALA BAR – PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Sarò Maître sarò Barman;
ulteriore materiale fornito dal docente.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il servizio del vino	Conoscere l'attrezzatura e le tecniche per il servizio dei vini Metodi di analisi organolettica del vino. Effettuare il servizio dei vini in modo professionale	-le fasi del servizio dei vini -le regole del servizio dei vini -la degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo -l'attrezzatura del sommelier -l'offerta del vino nei ristoranti
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: L'abbinamento cibo-bevande	Conoscere i metodi di analisi organolettica del cibo. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione Servizio speciale; i formaggi e salumi della Comunità di Sanpa	-l'analisi organolettica del cibo -l'abbinamento cibo-vino -il profilo organolettico e -l'abbinamento della birra e delle acqua
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: L'organizzazione del bar	Conoscere la struttura e attrezzatura del bar. Organizzazione della brigata di lavoro. Elementi di gestione. Tecniche di servizio. Allestire il banco bar. Calcolare il wine cost e drink cost e il prezzo di vendita delle bevande. Utilizzare in modo appropriato le attrezzature per il servizio delle principali bevande da bar.	-le aree di lavoro e la brigata -le attrezzature per il servizio -orari di lavoro, drink cost e wine cost -Prezzi di vendita -la gestione del bar d'albergo -il servizio di caffetteria (espresso, cappuccino, tè tisane, cacao)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il bere miscelato	Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail. Lessico e fraseologia di settore.	-ingredienti e attrezzature per Cocktail - tipologie di cocktail -tecniche di miscelazioni:

	<p>Classificare (IBA), proporre e Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>La differenza fra distillati e liquori.</p>	<p>build, shake and strain with double strain, frozen, mudler.</p> <p>- la preparazione dei cocktail: green royale, shirley temple, negroni, strange love, milky, virgin mojito.</p> <p>- cocktail analcolici molecolari con realizzazione di spume.</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: L'offerta di enogastronomia</p>	<p>- Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire.</p> <p>Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing.</p> <p>- tenere presenti le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela</p> <p>- saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura gastronomica.</p>	<p>- Principi di Marketing, gli strumenti di vendita - Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta Enogastronomica, determinare i prezzi di vendita. - I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei Vini, la comunicazione interna "briefing operativo"</p>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: il banqueting</p>	<p>Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomia e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto</p>	<p>- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.</p>
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Il catering</p>	<p>- Sapere che, a differenza del</p>	<p>-L'attività di catering</p>

	<p>banqueting il catering è l'evento organizzato in location diverse dalla sede dell'azienda che si occupa della sua realizzazione.</p> <p>- saper organizzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tecniche di produzione e trasporto - la produzione e la distribuzione itineranti. -il catering -banqueting, -La vendita di un evento speciale - la pianificazione del lavoro -la preparazione della sala -il buffet - il servizio in sala - il cerimoniale 	
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI	
La gestione delle aziende turistico-ristorative	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività gastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> -Aspetti peculiari dei servizi Enogastronomici - forme di gestione delle attività turistico ristorative e nuove -Tendenze -le risorse umane - le principali normative del Settore - la gestione del magazzino 	
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI	
Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna e l'Europa del vino,i marchi di qualità.	Conoscere i vini e le specialità regionali. Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo, la Champagne.	Vini e pietanze tipiche, morfologia del terreno.	
METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-lezioni frontali	-libro di testo“ Sarò Maître	-orali	La valutazione delle

<p>-l'attività pratica di laboratorio -role playing -peer education Oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono state messe a disposizione degli studenti slides, schemi e mappe concettuali per il supporto anche in remoto in modalità asincrona degli stessi.</p>	<p>sarò Barman” -ulteriore materiale fornito dal docente.</p>	<p>-scritte -pratiche</p>	<p>prove scritte ed orali ha tenuto conto di: - livello di conoscenza e comprensione degli argomenti; -capacità di analisi e di sintesi; -capacità espositiva e proprietà di linguaggio; - miglioramento rispetto alle verifiche precedenti; - atteggiamento in classe e online; - capacità di trovare nessi e collegamenti. -Sono state altresì valutate: - regolarità e frequenza; - interesse e partecipazione; - impegno e puntualità nel lavoro scolastico</p>
--	---	-------------------------------	---

Riccione, 15/05/2021

Prof. Musolino Raffaele



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V San Patrignano

DISCIPLINA:

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA-

DOCENTE:

Prof. Falasconi Luca

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ,composta da 15 studenti(9 maschi e 6 femmine) di cui 5 di indirizzo cucina e 10 di indirizzo sala e vendita, eterogenei per età, preparazione di base e capacità all'apprendimento, ha evidenziato un buon interesse alla materia a cui ha partecipato con buona attenzione ,motivazione e rispetto delle regole. La provenienza degli allievi è variegata in termini di estrazione sociale-culturale e per capacità di apprendimento e parallelamente allo studio hanno svolto attività lavorative in settori della comunità che li ospita.

Il gruppo classe di indirizzo Cucina ha svolto n.5 ore di lezione settimanali nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma e lezioni pratiche in laboratorio atte ad approfondire alcuni campi del settore come la cucina per intolleranze,cucina internazionale, cucina senza glutine, cioccolateria e basi di pasticceria classica e moderna.

Il gruppo classe di indirizzo Sala ha svolto n.1 ore di lezione settimanale nelle quali si sono svolte prettamente lezioni teoriche come da programma.

Durante l’anno scolastico si è evidenziata inizialmente maggiore la propensione al lato pratico della materia dovuto anche alla sospensione anticipata dell’anno precedente mentre da metà secondo quadrimestre in poi si è evidenziata una maggior presa di coscienza dell’aspetto teorico in preparazione all’esame di Stato.

Le diverse chiusure dovute alla pandemia hanno rallentato in gran parte la programmazione pratica della materia a vantaggio di quella teorica svolta in gran parte durante la Dad.

La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati dalla materia di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati sotto descritti differenziandosi prevalentemente in due livelli: Alto(8 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze;Medio-alto(7 alunni) con parziale(buono) raggiungimento.

La classe ha mostrato un netto miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno e in particolar modo si e’ evidenziato un significativo miglioramento nella capacità di lavorare in classe parallelamente ad un significativo miglioramento delle abilità tecniche e dell’etica professionale.

La classe denota una fortissima impronta proiettata al mondo del lavoro e una forte motivazione professionale anche se permangono alcune lacune sull’utilizzo del linguaggio specifico.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	<p>Generali: Avere una visione generale sull'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa e le più significative trasformazioni attuali</p> <p>Specifici: Conoscere l'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa; Conoscere le nuove figure professionali; conoscere le attuali tendenze di cucina e i suoi fattori caratterizzanti; classificare le principali formule ristorative e le principali tendenze di settore; cogliere le differenze organizzative tra ristorazione commerciale, industriale e neo ristorazione.</p>	<p>U.d.1 L'evoluzione delle abitudini alimentari</p> <p>U.d.2 Gli stili alimentari attuali</p> <p>U.d.3 le tendenze della cucina</p> <p>U.d.4 le tipologie dei servizi ristorativi</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
IGIENE E IN CUCINA	<p>Generali: Prendere coscienza dell'importanza dell'igiene e della sicurezza in cucina; sapersi muovere nel rispetto delle regole;</p> <p>Specifici: Conoscere le norme igieniche che regolano il lavoro di cucina a livello di igiene della persona, ambiente, alimenti. Saper distinguere i diversi pericoli igienici e di sicurezza e adottare le principali procedure di prevenzione. Saper attuare le corrette procedure di sanificazione delle attrezzature e dei locali. Saper redigere un manuale Haccp. Conosce la normativa sulla sicurezza sul lavoro e sa individuare i pericoli nell'ambiente di lavoro acquisendo atteggiamenti "sicuri", che prevengono possibili infortuni</p>	<p>U.d.1 L'igiene in cucina e le contaminazioni alimentari</p> <p>U.d.2 Le malattie a trasmissione alimentare (MTA)</p> <p>U.d.3 Il sistema HACCP</p> <p>U.d.4 La sanificazione</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
IL MENU	<p>Generali: Conoscere le funzioni, la struttura del menu e le sue tipologie in base alla domanda.</p> <p>Specifici: Conoscere la struttura moderna del menù e della carta; distinguere i diversi tipi di menù e carta. Conoscere le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti; saper</p>	<p>U.d.1 La struttura del menu e della carta</p> <p>U.d.2 I tipi di menu</p> <p>U.d.3 La progettazione del menu</p> <p>U.d.4 La redazione del menu in rapporto alla clientela</p>

	<p>progettare autonomamente menù semplici sotto l'aspetto grafico; costruire menù rispondenti alle regole gastronomiche.</p> <p>Conoscere le problematiche della redazione del menù; saper progettare menù in base alle esigenze di un gruppo; saper scegliere piatti in base alle esigenze dietetiche della clientela</p>	
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
AGRICOLTURA BIOLOGICA, FILIERA CORTA E KM 0	<p>Generali: Conoscere gli attuali sistemi di agricoltura.</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0</p>	<p>U.d.1 L'agricoltura biologica in Italia e in Europa</p> <p>U.d.2 La filiera corta</p> <p>U.d.3 Il km 0</p>
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	<p>Generali: Conoscere e riconoscere le diverse allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; conoscere le problematiche legate all'ingestione di alimenti che provocano intolleranze o allergie; saper redigere semplici menu per intolleranze e allergie.</p>	<p>U.d.1 Allergie e diete per intolleranze: alle proteine dell'uovo, alle proteine del latte vaccino, ai legumi alle arachidi, alla frutta secca da guscio, alla soia, al lattosio, al glutine</p> <p>U.d.2 Redazione di menu per intolleranze e allergie alimentari</p>
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
I PRODOTTI ALIMENTARI	<p>Generali: Conoscere la classificazione degli alimenti, le certificazioni di qualità e i moderni alimenti del mercato alimentare</p> <p>Specifici: Elencare e conoscere tutti i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti del territorio; utilizzare correttamente i prodotti congelati, surgelati e di gamma; scegliere correttamente il livello di lavorazione dei prodotti su criteri economici, gastronomici e organizzativi. Saper esporre argomentazioni sui moderni alimenti tra cui gli ogm, integrali, light e dietetici.</p>	<p>U.d.1 I prodotti alimentari e le gamme</p> <p>U.d.2 Le certificazioni di qualità e i marchi di tutela</p> <p>U.d.3 Gli alimenti moderni</p> <p>U.d.4 Le gamme alimentari</p>
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
CATERING, BANQUETING E BUFFET	<p>Generali: Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche del catering, del banqueting e del buffet.</p>	<p>U.d.1 Il catering</p> <p>U.d.2 Il banqueting</p> <p>U.d.3 Il buffet</p> <p>U.d.4 I legami differiti</p> <p>U.d.5 Il sottovuoto</p>

	<p>Saper programmare e organizzare il servizio per le diverse tipologie di servizio per banchetti e ricevimenti in relazione alla preparazione, alla logistica e la distribuzione attraverso i legami differiti.</p> <p>Saper utilizzare correttamente la tecnica dl sottovuoto per conservare e per la cuocere.</p>	
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
GLI INGREDIENTI BASE	<p>Generali: Conoscere le caratteristiche generali di alcuni ingredienti utilizzati in cucina</p> <p>Specifici: applicare le conoscenze teoriche a livello pratico sull'utilizzo delle farine, dei lieviti, del latte e derivati e del cioccolato migliorandone il risultato finale</p>	<p>U.d.1 I cereali e le farine</p> <p>U.d.2 Il latte e i suoi derivati</p> <p>U.d.3 I lieviti e la lievitazione</p> <p>U.d.4 Il cioccolato</p>
Modulo 9	Obiettivi	Contenuti
<p>LEZIONI PRATICHE</p> <p>Solo gruppo cucina</p>	<p>Generali: Aver conoscenze base e specifiche sulle lezioni proposte e migliorare le capacità tecniche e manuali</p> <p>Specifici: Saper applicare le conoscenze teoriche in esecuzioni pratiche nelle diverse lezioni proposte.; Conoscere gli aspetti merceologici dei prodotti ittici, vegetali e di carne classificandoli e riconoscendone caratteristiche e freschezza. Saper manipolare in modo corretto gli ingredienti e adottare le giuste tecniche di preparazione, cottura e conservazione. Saper realizzare e riconoscere alcune preparazioni della cucina internazionale, le decorazioni base e personalizzate. Conoscere gli aspetti chimico-fisici dei prodotti lievitati, delle farine e del cioccolato e le loro giuste procedure di lavorazione.</p>	<p>Menu di carne, di pesce e vegetariani, menu per celiaci, cucina creativa, la lievitazione, il cioccolato, la pasticceria, la cucina internazionale e regionale.</p>
Modulo 10		
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Generali: Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti</p> <p>Specifici: prendere consapevolezza dell'etica professionale nel rispetto del prossimo, della salute e dell'ambiente attraverso il giusto rapporto tra cibo, salute e ecosostenibilità ambientale</p>	<p>U.d.1 Le materie prime: ecosostenibilità in cucina con i prodotti a "Km.0", la green economy e gli scarti di cucina</p> <p>U.d.2 Promozione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari: i prodotti alimentari a "marchio di qualità", promozione e valorizzazione dei prodotti</p>

		tipici del territorio U.d.3 Diritto alla salute: le principali patologie legate all'alimentazione e la cucina per patologie
OBIETTIVI TRASVERSALI: FORMATIVI-COGNITIVI-PROFESSIONALI	Rispetto delle regole, collaborazione con compagni e insegnanti, partecipazione alle attività, conoscenza di se stessi abilità e limiti, autodisciplina e autocontrollo, utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, conoscenze delle nozioni tecnico pratiche affrontate, capacità di collaborare in brigata ed individualmente, capacità di organizzarsi nel tempo-spazio, abilità nella preparazione e presentazione dei piatti, autonomia professionale, senso di responsabilità, rapidità e precisione, senso estetico nella presentazione del piatto, adattabilità e flessibilità lavorativa.	

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- <i>lezioni frontali</i> per introdurre in modo sistematico gli argomenti, - <i>lezioni interattive</i> per favorire la partecipazione dell'intera classe; - <i>esempi introduttivi</i> legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi	Libri di testo, testi della biblioteca, laboratori di cucina e di pasticceria, riviste di settore, sussidi audiovisivi (tv, vhs), computer video proiettore.	Le verifiche sono state fissate con sufficiente anticipo, perché ogni alunno potesse prepararsi ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e nei risultati. Strumenti di verifica Gli strumenti di verifica sono stati diversificati nella metodologia: sono state utilizzate	La valutazione ha avuto due livelli di riferimento: a-individuale che informa sul grado di maturazione delle capacità logiche ed operative dell'alunno consentendo di individuare carenze e ritardi per

<p>argomenti; <i>-lavori di gruppo</i> per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente.</p>		<p>prevalentemente -Prove semistrutturate (test o questionari con domande a risposta aperta...) -Prove aperte (elaborati a struttura argomentativa); -Verifiche orali che hanno permesso di valutare la conoscenza della materia, la capacità di articolare argomentazioni, la proprietà di linguaggio. - Verifiche di carattere operativo durante le lezioni di laboratorio per testare le conoscenze acquisite e soprattutto le competenze di carattere pratico/operativo/progettuale. E' stato inoltre valutato il grado di professionalità che l'allievo ha dimostrato di aver raggiunto nel gestire i propri impegni, il proprio lavoro, il luogo in cui esso si svolge, i propri rapporti col prossimo</p>	<p>formulare un piano di recupero individualizzato b-rispetto al gruppo classe: che dà una visione globale dei valori medi presenti nella classe rispetto ai ritmi potenziali di apprendimento e consente di approntare azioni di sostegno, consolidamento e potenziamento più estese. Sono stati presi in esame anche i seguenti criteri di valutazione: -progresso rispetto al livello di partenza; impegno; conoscenze acquisite; applicazione delle conoscenze; capacità individuali; utilizzo di un linguaggio appropriato; attenzione, volontà e senso di responsabilità.</p>
---	--	---	---



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V San Patrignano

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Prof. Cervone Paolo

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe risulta composta da un gruppo di studenti piuttosto omogeneo sotto il profilo delle situazioni di partenza, dell’impegno, del livello di partecipazione e dei risultati conseguiti.

Dal punto di vista didattico emerge un rilevante nucleo di studenti che, seppur con risultati diversi, ha manifestato in corso d’anno una adeguata predisposizione all’apprendimento delle tematiche proposte, corredata da un impegno generalmente costante, seppur condizionato dal contesto. Tale nucleo, pur a fronte delle difficoltà conseguenti all’emergenza sanitaria ed all’alternanza di lezioni in presenza e a distanza, ha mostrato adeguata flessibilità e capacità di adattamento al contesto, dando così prova di voler superare le difficoltà con atteggiamento maturo, responsabile e propositivo. Tale atteggiamento ha rappresentato il presupposto indispensabile per garantire un sufficiente sviluppo dell’attività didattica, tenuto conto delle situazioni di partenza e delle difficoltà emerse anche in corso d’anno.

A fronte di tale nucleo, è da segnalare poi un ristretto gruppo di discenti che ha mostrato impegno discontinuo nello studio e nella partecipazione, incostanza nello svolgimento delle consegne, e atteggiamento tendenzialmente passivo con preparazione limitata e mirata alle sole verifiche, il che non ha contribuito a sviluppare senso critico e capacità di realizzare adeguati collegamenti tra argomenti della disciplina; per tale gruppo di studenti, che mostra ancora qualche difficoltà nell’organizzazione degli argomenti di base, conoscenze e competenze risultano limitate esclusivamente ad aspetti essenziali.

Sullo sviluppo dell’attività didattica dell’intero anno scolastico hanno inciso in maniera profonda le condizioni di partenza della classe, conseguenti all’emergenza sanitaria dello scorso anno ed alle difficoltà riscontrate nella didattica a distanza. Tale circostanza, ha reso indispensabile lo svolgimento preliminare di una intensa attività di richiamo o introduzione dei concetti propedeutici al programma della classe quinta. Tale attività ha interessato integralmente la programmazione didattica del primo quadrimestre - che ha subito, peraltro, ulteriori rallentamenti a causa della integrale sospensione delle attività didattiche anche a distanza verificatesi in corso d’anno a causa dell’emergenza sanitaria -, confinando pertanto lo svolgimento degli argomenti caratterizzanti il programma della classe quinta al solo secondo quadrimestre.

In relazione agli obiettivi raggiunti a conclusione del percorso scolastico, pur tenuto conto della non totale omogeneità dei livelli conseguiti, il livello di preparazione della classe nella maggior parte dei suoi elementi deve considerarsi appena sufficiente in termini di conoscenze, abilità e competenze.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: S. Rascioni, F. Ferriello, "Gestire le Imprese ricettive", Vol. 3 - Tramontana

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mercato turistico	Conoscere caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, con cenni alla normativa nazionale di settore.	<ul style="list-style-type: none"> - Industria turistica: imprese ricettive, imprese ristorative, imprese di viaggi - Mercato turistico nazionale - Mercato turistico internazionale - Organismi e fonti normative internazionali (cenni)
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Gestione economica e amministrativa	Conoscenza del sistema di contabilità generale dell'impresa turistico-ristorativa e del Bilancio di esercizio, dei principi di gestione economica, dei metodi di calcolo e di analisi dei costi e dei criteri di determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative,	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema costi-ricavi-reddito - La contabilità dei costi - La determinazione dei prezzi di vendita - Il Bilancio di esercizio
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Principi di analisi dell'ambiente interno ed esterno, scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, predisposizione del budget di esercizio, controllo budgetario e business plan	<ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione e la programmazione aziendale - Il Budget di esercizio - Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti (cenni) - Il Business plan (cenni)
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Il marketing	Conoscenze delle tecniche e degli strumenti di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing: aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
La normativa del settore turistico	Cenni alla normativa del settore turistico ed ai principali contratti delle imprese turistico ristorative	<ul style="list-style-type: none"> - I contratti delle imprese ristorative (cenni)

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la verifica costante mediante	Il programma è stato svolto utilizzando il libro di testo (sia della classe terza/quarta, sia della classe quinta)	La verifica relativa all'apprendimento dei contenuti e all'acquisizione delle abilità e delle competenze connesse alla disciplina è stata svolta in itinere, attraverso verifiche orali e scritte sugli	La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di: <ul style="list-style-type: none"> - livello di conoscenza e comprensione degli argomenti; - capacità di analisi e di sintesi;

<p>coinvolgimento degli studenti nello sviluppo degli argomenti e nella soluzione dei casi pratici. Oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono state messe a disposizione degli studenti slides, schemi e mappe concettuali per il supporto anche in remoto in modalità asincrona degli stessi.</p>	<p>corredato da materiale di supporto e integrazione predisposto dall'insegnante e messo a disposizione sulla Classroom condivisa.</p>	<p>argomenti trattati. Il momento della verifica sia formativa che sommativa si è articolato utilizzando una pluralità di strumenti strutturati e non strutturati. La verifica formativa è stata svolta mediante il continuo e costante monitoraggio del livello di apprendimento degli studenti chiamati a partecipare in prima persona alla lezione in collaborazione con il docente per l'esplicazione degli argomenti trattati. La verifica sommativa periodica è stata effettuata mediante verifiche orali e scritte, test e prove aperte, incentrate prevalentemente sulle singole unità di apprendimento, volte a misurare conoscenza, capacità di analisi, di sintesi e di collegamento, uso del linguaggio, competenze acquisite, grado di autonomia raggiunto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - capacità espositiva e proprietà di linguaggio; - miglioramento rispetto alle verifiche precedenti; - atteggiamento in classe e online; - capacità di trovare nessi e collegamenti. <p>Sono state altresì valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - regolarità e frequenza; - interesse e partecipazione; - impegno e puntualità nel lavoro scolastico; - progressi rispetto al livello di partenza; - condivisione delle conoscenze.
--	--	---	---



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V San Patrignano

DISCIPLINA: MATEMATICA
Prof. Morri Andrea

RELAZIONE SULLA CLASSE

Il programma del quinto anno è partito dal recupero delle conoscenze di base del quarto anno, partendo dalle disequazioni fino ad arrivare allo studio di funzione. Dopo un periodo di ripasso e conoscenza della classe, lo svolgimento del programma si è sviluppato a completamento dello studio di funzione: funzione reale di una variabile reale, limiti di funzioni, funzioni continue a algebra dei limiti, derivate di funzioni, applicazione delle derivate allo studio di funzione, tracciamento e lettura dei grafici di funzione. Il programma si è concentrato sullo studio delle funzioni polinomiali e razionali fratte.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti gli obiettivi e i contenuti riportati nelle tabelle sotto rappresentate, in accordo con la programmazione fissata in sede di dipartimento di matematica per le classi quinte. Le competenze sviluppate sono state le seguenti:

- utilizzo del linguaggio e dei metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzo delle strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzo delle reti e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

I risultati indicati sono stati raggiunti attraverso la discussione degli argomenti attinenti alla programmazione, il corretto uso di terminologie e tecniche di calcolo, sia durante le lezioni in presenza che nella didattica a distanza.

La classe si è sempre dimostrata corretta, generalmente attenta e partecipativa. Nonostante le difficoltà dovute alla situazione pandemica degli ultimi due anni, ai periodi di chiusura della Comunità di San Patrignano e alle problematiche dovute alla didattica a distanza, quasi tutti gli alunni hanno saputo reagire in maniera positiva e ad ottenere discreti risultati nel loro percorso di studi, dimostrando un impegno costante nello studio nel corso dell’anno, raggiungendo buoni livelli di preparazione e un efficace metodo di studio della matematica. C’è da evidenziare, tuttavia, il caso di qualche alunno con gravi lacune nelle discipline matematiche non colmate durante l’anno scolastico.

Testo in adozione: Appunti e schemi forniti dal docente.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Disequazioni	Risolvere disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.	Disequazioni di primo e secondo grado. Disequazioni fratte.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Studio di funzione	Riconoscere il grafico di una funzione. Riconoscere il grafico delle funzioni note. Determinare il dominio di funzioni razionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione, con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale. Interpretare graficamente i risultati ottenuti.	Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Definizione di dominio. Dominio di funzioni razionali intere e fratte. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Limiti e loro applicazione allo studio di funzione.	Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali e orizzontali.	Limite finito per x che tende a valore finito Limite infinito per x che tende a valore finito Limite finito per x che tende a valore infinito Limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Asintoti orizzontali e verticali.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Derivate e loro applicazione allo studio di funzione	Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.	Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. Regole per il calcolo delle derivate. Funzioni crescenti e

	<p>Determinare le coordinate dei punti stazionari. Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente- Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale). Rappresentare graficamente la funzione studiata. Analizzare il grafico di una funzione.</p>	<p>decrescenti, punti stazionari. Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione. Lettura del grafico di una funzione.</p>
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali. - Lezioni partecipate. - Lezioni asincrone. <p>Lezioni mediante DID utilizzando classroom, e meet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Appunti e mappe concettuali elaborate in classe e in videolezione in autonomia e con la guida dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali - Verifiche scritte 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti affrontati. - Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. - Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali. - Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

Riccione, 15/05/2021

Prof. Morri Andrea



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: Inglese

Prof. Del Baldo Daniela

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe composta da 15 studenti di cui 9 maschi e 6 femmine che vivono e lavorano all’interno della Comunità si è mostrata sin dall’inizio dell’anno scolastico interessata e partecipa alle attività proposte mantenendo un comportamento a volte vivace ma sempre corretto. La provenienza dei ragazzi è diversificata ma gli alunni sono ben inseriti nel contesto classe. Durante il periodo di Didattica a distanza si è rilevato una minor partecipazione attiva alle lezioni e alle attività della classe legati talvolta a problemi di connessione ma soprattutto alla mancanza della presenza diretta dell’insegnante di cui i ragazzi in questo ambito hanno particolare necessità per cui molti di loro hanno avuto difficoltà a mantenere vivo e costante il dialogo con il docente e l’interesse per la disciplina. Dal punto di vista didattico gli studenti presentano una preparazione di base disomogenea, taluni hanno discrete conoscenze di base, e una buona propensione alla disciplina, altri rilevano lacune pregresse che non permettono loro di esprimersi al meglio nella lingua straniera studiata. Sotto l’aspetto cognitivo i livelli di preparazione raggiunti in base agli obiettivi programmati sono da ritenersi nel complesso soddisfacenti e l’impegno che hanno mostrato nel corso dell’anno è da considerarsi meritevole. Il programma di Lingua Inglese è stato suddiviso in moduli, alcuni argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione potenziandone gli aspetti con approfondimenti da parte del docente lasciando ampio spazio a dibattiti o discussioni in classe, altri con l’ausilio di fotocopie o video pertinenti all’argomento trattato

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Cook Book Club

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
On the job Unit 1 My workplace - Hygiene and Safety - HACCP - Safety check list	- Sapere la legge dell’HACCP e le principali cause e rischi di contaminazione e alimentari	- La sicurezza sul lavoro
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
On the plate		

<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cooking methods <p>Unit 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrition and nutrients - Vegetable and side dishes 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali metodi di cottura - Saper individuare i diversi tipi di verdure 	<ul style="list-style-type: none"> - La nuova Piramide alimentare
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>On the table Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meals and menus <p>Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - The menu sequence - Menu types <p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food and wine matching - Wine and wine Appellations <p>Su materiale fornito dal docente sono stati affrontati i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - English Breakfast - Pubs - Uso dei tempi Present Simple, Present Continuous, Simple Past, i comparativi di maggioranza e di uguaglianza <p>Si è affrontato inoltre, sempre attraverso l'uso di mfotocopie, come argomento di</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere ed analizzare le abitudini alimentari nel mondo Britannico • Conoscere le caratteristiche Principali di un Menu e le diverse tipologie • Conoscere le principali certificazioni inerenti al vino • Conoscere le abitudini alimentari del mondo Britannico • Conoscere e saper utilizzare le principali forme verbali 	<ul style="list-style-type: none"> • L'offerta nel catering

Educazione civica, l'HACCP in catering, United Nations, FAO		
---	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> – Lettura e comprensione dei testi proposti – Lettura frontale per presentare tematiche specifiche – Esercitazioni scritte: – Formulazione di questionari. grafici, schemi riassuntivi – Esposizione orale di tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo: Cook Book Club, fotocopie di materiale utile a fissare strutture e ad integrare gli argomenti trattati 	<ul style="list-style-type: none"> - Prove orali: - Colloquio tradizionale - Prove scritte: - Prove strutturate e semistrutturate - Lettura di un brano con vi esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione - Lettura di un brano con esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti studiati - Comprensione delle attività proposte in forma orale e scritta - – Espressione e proprietà di linguaggio – Uso di termini specifici e correttezza grammaticale – Impegno, interesse e partecipazione

I



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V San Patrignano
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: Lingua francese
Prof. Corvino Oriana

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da un numero complessivo di 15 alunni, di cui 6 donne e 9 uomini. Fra questi, cinque di indirizzo Enogastronomia e dieci di indirizzo Sala e Vendita.

La condotta e la partecipazione degli studenti è stata mediamente adeguata anche se, nei periodi di didattica a distanza è stato notato un calo di attenzione da parte degli studenti, dovuto alle difficoltà tecniche e pratiche che la didattica a distanza comporta, e accentuate dal fatto che gli alunni disponevano di un unico device.

Lo sviluppo della programmazione prevista, anche in rapporto alle altre discipline e nonostante le difficoltà sopraggiunte a causa dell’emergenza Covid, è stato abbastanza completo.

I risultati ottenuti rispetto ai livelli di partenza degli studenti sono stati mediamente soddisfacenti. Gli alunni hanno dimostrato interesse e partecipazione nei confronti della materia e degli argomenti trattati, distinguendosi per educazione e senso del dovere.

PROGRAMMA SVOLTO (Enogastronomia)

Testo in adozione: “Le nouveau français en cuisine”,(Hoepli) e materiale didattico fornito dall’insegnante.

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Les vins	Parler du vin; savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes	L’histoire du vin; les principales zones viticoles; les appellations; la dégustation
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et les OGM.	Les régimes alimentaires; la pyramide alimentaire; Bio et OGM
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Parler des problèmes liés à l’alimentation; connaître la méthode HACCP	HACCP; Allergies et intolérances alimentaires
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
La gastronomie, les produits et les plats typiques italiens	Savoir présenter les produits alimentaires qui caractérisent	L’Émilie-Romagne; la Toscane; la Campanie

	quelques régions italiennes	
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Travailler dans le monde de la restauration	Savoir présenter ses compétences professionnelles; savoir rédiger un CV ou une lettre de motivation	Le CV; la lettre de motivation; l'entretien d'embauche

PROGRAMMA SVOLTO (Sala e Vendita)

Testo in adozione: "Le nouveau français en salle", (Hoepli), materiale didattico fornito dall'insegnante.

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Les vins	Parler du vin; savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes	L'histoire du vin; les principales zones viticoles; les appellations; la dégustation
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et les OGM.	Les régimes alimentaires; la pyramide alimentaire; Bio et OGM
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Parler des problèmes liés à l'alimentation; connaître la méthode HACCP	HACCP; Allergies et intolérances alimentaires
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Les boissons	Parler des boissons; savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, services)	Les boissons chaudes; les boissons froides; le Champagne; les liqueurs, les eaux-de-vie; les bières; les apéritifs traditionnels français; les cocktails
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Travailler dans le monde de la restauration	Savoir présenter ses compétences professionnelles; savoir rédiger un CV ou une lettre de motivation	Le CV; la lettre de motivation; l'entretien d'embauche

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.	Il docente ha scelto la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.

Riccione, 15/05/2021

—

Prof. Corvino Oriana

PARTE III
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato:

- VERIFICHE ORALI (su parti più o meno ampie del programma)
- VERIFICHE SCRITTE di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi 2 anni di corso:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2021), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

- attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto;
- partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale;
- attività sportiva documentata da una società sportiva riconosciuta;
- attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.);

Crediti Scolastici

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti è la seguente in base al DL 62/17:

	ALUNNI	Credito decreto classe 3°-4° convertito come da decreto 62/17	Credito totale relativo classi decreto classe 3°-4° convertito come da allegati al O.M.53/2021
1		18	27
2		22	33
3		12	18
4		22	33
5		22	33
6		24	36
7		24	36
8		18	27
9		20	30
10		24	36
11		22	33
12		22	33
13		24	36
14		24	36
15		20	30

Elaborato assegnato agli alunni, delle materie di indirizzo; Laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendita/Cucina e Scienza e Cultura dell'alimentazione.

MADE in ITALY	ALCOL e SALUTE	BAR MULTI PROPOSTA

SCARTO e KM 0	MENU e DEGUSTAZIONE	CATERING e LEGAMI DIFFERITI	INTOLLERANZA e ALLERGIE ALIMENTARI

Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi.

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva e partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati per gli alunni con DSA.

Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati per gli alunni con DSA.

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	8-10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-3	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	4-6	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti	7-8	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando con discreta efficacia i contenuti acquisiti	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Non si esprime o si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1-2	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	3	
	III	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	4	
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				